

## Signature

Foie Gras  
Georges Bruck / Figs / Brioche

Caviar  
Chawanmushi / Langoustines / Champagne

\*King Crab  
Norway / Caviar / Hollandaise

Red Prawn  
Carabinero / Garum / Sourdough

Monkfish  
Atlantic / Sweetbread / Vin Jaune

\*King Crab  
Norway / Crab / Donabe

Beef  
Brandt / Wild Ceps / Jus

Soufflé  
Pecan / Pumpkin / Chocolate

6 courses 2,688 per person  
\*8 courses 3,588 per person

Sommelier's Selection Pairing  
1,500 / 5 Glasses per Person  
(75ml per glass)

Sommelier's Selection of  
Non-Alcoholic Pairing  
500 / 4 Glasses per Person  
(100ml per glass)

## Autumn

Autumn  
Organic / Leaves / Chicken Parfait

Caviar  
Chawanmushi / Langoustines / Champagne

\*King Crab  
Norway / Caviar / Hollandaise

Lobster  
Brittany / Seaweed Pasta / Yuzu

Seabass  
French Line-caught / Cauliflower / Saffron

\*King Crab  
Norway / Crab / Donabe

Lamb  
Rhug Estate / Artichoke / Olive

Chestnut  
Rum / Cassis / Meringue

6 courses 2,388 per person  
\*8 courses 3,288 per person

\*\*Supplement 288 for Cheese Trolley

\*\*\*Supplement 588 for Krug & Lemon Caviar



Menu by Uwe and Wa

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

## Gourmet

Foie Gras  
Georges Bruck / Figs / Brioche

Lobster  
Brittany / Seaweed Pasta / Yuzu

\*Monkfish  
Atlantic / Sweetbread / Vin Jaune

Beef  
Brandt / Wild Ceps / Jus

Pear  
Mouneyrac / Vanilla / Ice Cream

4 courses 1,588 per person  
\*5 courses 1,888 per person

## Field & Forest

Autumn  
Organic / Leaves / Celery Root

Tomato  
Heirloom / Pesto / Parmesan

\*Pumpkin  
Soup / Ricotta / Pumpkin Seed Oil

Wild Mushroom  
Yunnan / Matsutake / Risotto

Chocolate  
Raspberry / Coconut / Sorbet

4 courses 1,588 per person  
\*5 courses 1,888 per person

\*\*Supplement 288 for Cheese Trolley

\*\*\*Supplement 588 for Krug & Lemon Caviar



Menu by Uwe and Wa

Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge

## 招牌

鵝肝

法國史特拉斯堡 / 無花果 / 奶油麵包

魚子醬

茶碗蒸 / 海螯蝦 / 香檳

\* 皇帝蟹撻

挪威 / 魚子醬 / 荷蘭醬

紅蝦

西班牙 / 魚露 / 酸種麵包

鮫鰈魚

大西洋 / 小牛胸腺 / 法國黃酒

\* 皇帝蟹

挪威 / 蟹腳 / 飯

牛

美國加洲農場 / 野生牛肝菌 / 牛肉汁

梳芙厘

胡桃 / 南瓜 / 朱古力

六道菜每位2,688

\* 八道菜每位3,588

侍酒師美酒配搭

每位五杯1,500 (每杯75毫升)

侍酒師無酒精調飲配搭

每位四杯500 (每杯100毫升)

秋

秋天

有機 / 秋葉 / 雞肝醬

魚子醬

茶碗蒸 / 海螯蝦 / 香檳

\* 皇帝蟹撻

挪威 / 魚子醬 / 荷蘭醬

龍蝦

法國 / 手工麵 / 柚子

海鱸魚

法國野生 / 椰菜花 / 藏紅花

\* 皇帝蟹

挪威 / 蟹腳 / 飯

羊

英國威爾斯 / 雅枝竹 / 橄欖

栗子

秣酒 / 黑加侖子 / 蛋白糖脆

六道菜每位2,388

\* 八道菜每位3,288

\*\*另加288 享有精選席前芝士餐車

\*\*\*另加588 享有香檳(Krug) 及檸檬魚子醬



菜單由Uwe及Wa設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費

## 佳餚

鵝肝

法國史特拉斯堡 / 無花果 / 奶油麵包

龍蝦

法國 / 手工麵 / 柚子

\*鮫鱈魚

大西洋 / 小牛胸腺 / 法國黃酒

牛

美國加洲農場 / 野生牛肝菌 / 牛肉汁

梨

法國農場 / 香草 / 雪糕

**四道菜每位1,588**

**\*五道菜每位1,888**

## 素

秋天

有機 / 秋葉 / 芹菜頭

蕃茄

復古 / 羅勒香蒜醬 / 巴馬臣芝士

\*南瓜

熱湯 / 瑞可塔芝士 / 南瓜籽油

野生蘑菇

雲南 / 松茸 / 意大利燉飯

朱古力

覆盆子 / 椰子 / 雪葩

**四道菜每位1,588**

**\*五道菜每位1,888**

\*\*另加288 享有精選席前芝士餐車

\*\*\*另加588 享有香檳(Krug) 及檸檬魚子醬



菜單由Uwe及Wa設計

價格以港幣計算 | 另加一服務費